Super Bouquet

Augmente la teneur en polysaccharides des vins

Caractéristiques

Super Bouquet est un autolysat de levure qui améliore la structure du vin, par l'augmentation de la teneur en polysaccharides et en mannoprotéines.

- Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, **en adoucissant les tanins agressifs, en diminuant l'astringence et en augmentant les sensations de corps et de volume en bouche**.
- Augmente la **persistance et la stabilité des arômes.**
- **Il améliore la stabilité de la couleur**, par la formation de colloïdes protecteurs et de complexes stables avec les anthocyanes.
- **Améliore la stabilité tartrique et protéique.**
- **Employé en fermentation, il constitue un excellent nutriment**, en apportant des acides aminés, des vitamines, des stérols et des acides gras.

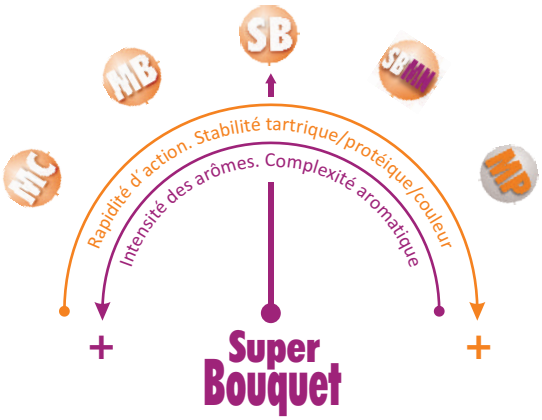
Applications

Pour vins blancs, rosés et rouges

- **Fermentation alcoolique et malolactique:** Augmentation du volume en bouche. Sur les rouges, il améliore la stabilité de la matière colorante et apporte une douceur tannique.
- **Elevage sur lies:** augmente la libération de polysaccharides lors de cette opération, en cuve comme en barrique, en augmentant l'efficacité du bâtonnage.
- **Vin fini:** apporte de la structure et du corps.

Pour vins mousseux:

- **Seconde fermentation:** augmente le volume des lies, accroît la sensation de volume en bouche et la persistance de la mousse.



Contribution de la préparation de polysaccharides et de mannoprotéines au profil aromatique du vin
Vitesse de cession de composés sapides, apport de volume, amélioration de la stabilité

Composition

Levures autolysées (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée pour sa grande capacité à libérer des polysaccharides. Inactivée par la chaleur.

Une dose de 10 g / hl de **Super Bouquet** apporte au vin 0,85 mg / l de polysaccharides totaux.

Doses

Fermentation	**10 - 30 g/hl**
Elevage sur lies et vin fini	**20 - 40 g/hl**
Vin mousseux	**10 - 30 g/hl**

Doses maximum autorisée : 40 g/hl.

Mode d'emploi

Dissoudre dans 10 fois son poids en vin ou en moût puis ajouter à la cuve ou à la barrique en assurant sa parfaite homogénéisation.

Elevage sur lies et vin fini :

- Maintenir les lies en suspension pendant la durée du traitement (battonage manuel ou mécanique).

Vin mousseux:

- Incorporer à chaque bouteille avec la liqueur de tirage.

La durée d'action dépend de la dose et des caractéristiques du vin. Résultats probants après une semaine de traitement.

Aspect physique

Granulés de couleur crème.

Présentation

Sachets de 500 g.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

Cendres [%]	< 7
Humidité [%]	< 7
Microorganismes totaux [UFC/g]	$< 10^5$
Levures viables [UFC/g]	$< 10^3$

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.